

## PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF THE TASTE OF JAM TYPE PRODUCTS

Daniela PALADI and Pavel TATAROV

Technical University of Moldova, 168 Ștefan cel Mare 168 St., Chisinau, Moldova Republic,  
Phone: (+373)022509958

Received 23 June - Accepted 24 September

### Abstract

The purpose of this work was to elaborate the physical-chemical method able to estimate the sweet taste degree of jam as a function of the physical-chemical properties of fruits and saccharose content of the final products. A direct correlation between physical-chemical properties such as: dry weight, *pH*, acidity and the sweet taste degree of the examined products has been observed. Using the equation suggested by the authors, the optimised sweet taste degree of fruit jam was equal to 16.0 – 17.5 units. Sensorial analysis of jam has demonstrated that the sweet taste degree was harmonised to the indeces obtained using the equation.

**Keywords:** physical – chemical indeces, sweet taste degree, jam, sweet jam, saccharose, acidity.

### Rezumat

Scopul cercetărilor a fost elaborarea metodei fizico-chimice de apreciere a gradului de gust dulce a produselor de tip gem și dulceață în funcție de caracteristicile fizico-chimice ale fructelor și de conținutul de zaharoză în produsele finite. S-a constatat corelația directă dintre indicii fizico-chimici: conținutul substanței uscat solubile, *pH*-ul, aciditatea totală titrabilă și gradul de gust dulce al produselor examinate. S-a demonstrat că gradul de gust dulce optimizat al gemului și dulceții din fructe este egal cu 16,0–17,5 unități, determinat cu ajutorul relației deduse. Analiza senzorială a produselor de tip gem și dulceață a demonstrat că gradul de gust dulce corespunde indicilor obținuți cu ajutorul relației date.

**Cuvinte cheie:** indici fizico-chimici, grad de gust dulce, gem, dulceață, zaharoză, aciditate.